





TEROLDEGO Rotaliano DOC

Vitigno / Rebsorte / Varietal: Teroldego

Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 13% vol.

Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 18° C.



Dopo esser stata controllata, l'uva viene svinata e travasata in serbatoi di acciaio per l'affinamento con un breve passaggio in botti grandi di rovere.

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo personalissimo e di carattere, gradevolmente fruttato che ricorda lampone, marasche, melagrana e more, leggero richiamo al fiore della viola. Sapore asciutto, rivela un'equilibrata tannicità, corposo, forte e carnoso, persistente e sapido. Sposa bene le carni rosse, la lingua, le lumache in umido, i bolliti ed i formaggi stagionati. Da provare con la "carne salada" ed il risotto al Teroldego.

Nach der Kontrolle werden die Trauben abgezogen und zur Reifung in Stahltanks mit einem kurzen Durchgang in großen Eichenfässern dekantiert.

Intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Sehr persönliches und charaktervolles Parfüm, angenehm fruchtig, das an Himbeere, Sauerkirsche, Granatapfel und Brombeeren erinnert, leichter Bezug zur violetten Blume. Trockener Geschmack, es zeigt ein ausgewogenes Tannin, vollmundig, stark und fleischig, anhaltend und saftig. Es passt gut zu rotem Fleisch, Zunge, gedünsteten Schnecken, gekochtem Fleisch und gereiftem Käse. Probieren Sie es mit "Carne Salada" und Risotto mit Teroldego.

After being checked, the grapes are drawn off and decanted into steel tanks for aging with a short passage in large oak barrels.

Intense ruby red color with purple reflections. Very personal and characterful perfume, pleasantly fruity reminiscent of raspberry, morello cherry, pomegranate and blackberries, light reference to the violet flower. Dry taste, it reveals a balanced tannins, full-bodied, strong and fleshy, persistent and sapid. It goes well with red meats, tongue, stewed snails, boiled meats and aged cheeses. Try it with the "carne salada" and the risotto with Teroldego.